

# Učivo a úlohy pre triedu I. PJ z predmetov technológia a odborný výcvik na mesiac december

## Prajem pekný deň.

Milí žiaci vypracujte nasledovné úlohy do zošitov technológie. Text sa naučte, v rámci učenia si ho môžete prepísať do zošitov. Ak úlohe nerozumiete môžete ma kontaktovať sms správou rada vám poradím. Vaša triedna.

Od 3.12.2020

**Dusenie-** Pri dusení mäsa používame rôzne základy. Cibuľový základ

Cibuľovo paprikový základ

Zeleninový základ

**Úloha 1:** - napíšte do zošita technológie s akých surovín sa tieto 3 základy pripravujú.

**Dusenie mäsa** – dusíme v nádobe v dobre priliehajúcou pokrievkou. Pri dusení urobíme tieto operácie:

### Predbežná úprava mäsa pred dusením

- umývanie mäsa
- Príprava mäsa na dusenie
- Špikovanie , solenie

### Priebeh dusenia

- opekanie
- vloženie do základu, dusenie vo vlastnej šťave
- korenenie, podliatie vývarom
- dusenie do polomäkka
- príprava šťavy, zahusťovanie, cedenie

## Dokončovacie práce

- Vkladanie vložiek ( dusené huby, šunka, kyslé uhorky)
- Dochutenie
- Zjemňovanie (maslom, smotanou)

**ÚLOHA 2:** napíšte si recept sviečková na smotane. Farebne odlíšte ,predbežnú úpravu, priebeh dusenia a dokončovacie práce. Použite 3 farby.

**Vyprážanie**—Preto aby s potravín pri vyprážaní neunikali šťavy používajú sa rôzne spôsoby obalovania najznámejší je u nás trojobal.

**Úloha 3:** -ktoré suroviny použijete ak obaľujete v trojobale

**Úloha 4:** - nájdite ďalšie možnosti obalovania zeleniny , ovocia a mäsa pred vyprážením.

Napíšte aspoň 8 možností do zošita technológie.

**Úloha 5:** - vypíšte 4 druhy tukov vhodných na vyprážanie ( zistite v obchode )

- vypíšte 2 druhy tukov nevhodných na vyprážanie

Vypracované úlohy mi môžete priniesť alebo poslať 15.12.2020 alebo 21.12.2020

OD 14.12.2020

## Normovanie jedál.

Pre potrebu reštaurácií a jedální sú k dispozícii receptúry:

- receptúry studených pokrmov a lahôdkových výrobkov
- receptúry a technológia teplých pokrmov v reštauračných a pohostinských zariadeniach
- receptúry v závodnom stravovaní
- receptúry v školskom stravovaní

Čítanie s receptúr:

Všimame si — číslo receptúry

- Názov jedla
- Počet porcií
- Hmotnosť jednej porcie
- Charakteristika porcie
- Výrobný postup
- Vhodné prílohy

Pri normovaní na požadovaný počet porcií počítame vždy s hrubej hmotnosti v gramoch. Mäso s kosťou 150g , bez kostí 100g na porciu. Pri múčnych jedlách rozlišujeme múčnik 80-150g (1 palacinka ) a múčne jedlo 360g.

### Receptúry jedál plnia tieto úlohy.

- pomáhajú pri výbere jedál a pri zostavovaní JL,
- zaväzujú výrobných pracovníkov dodržiavať dávkovanie surovín a dávkovanie hotových jedál
- zaväzujú pracovníkov k technologickej disciplíne
- podnikateľským subjektom sú nápomocné pri dodržiavaní hospodárnosti
- chránia spotrebiteľa
- kontrolným orgánom poskytujú podklady pri výkone ich činnosti

Zámenu surovín treba obmedziť na minimum.

## Výpočet množstva surovín.

Pri výpočte množstva surovín na požadovaný počet jedál postupujeme nasledovne. Norma uvádza rozpis surovín na 10 porcií.

10porcií : 10 = 1 porcia x počet stravníkov pre ktorých jedlo pripravujeme.

Napríklad:

Druh suroviny	10 porcií	1porcia	16 porcií
Múka	120g	12g	12g.x16=129g
Mlieko	300g	30g	30gx16=480g
Cukor	80g	8g.	8gx16=128g

Takto si môžeme vypočítať spotrebu všetkých surovín pri akomkoľvek jedle pre potrebný počet stravníkov.

Normovanie (zjednodušené )

**Úloha 6:** Pokúste sa vypočítať spotrebu uvedených surovín pre 20, 36 a 134 stravníkov.

**Úloha7:** V kuchárskych knihách sú suroviny uvádzané pre 4 osoby. Pokúste sa vypočítať koľko surovín budete potrebovať pre 15 ľudí z receptu, ktorý si sami vyberiete.

Text sa naučte príklady skontrolujeme v januári.

**Ako pomôcky môžete použiť časopisy, internet.**

**Dúfam ,že sa čoskoro uvidíme. Prajeme pekné prežitie vianočných sviatkov.**

**Pripravili: J. Podhradská triedna učiteľka a majsterky OV. Zdenka Kiššová, Iveta Lauková a Janka Potisková**